

Programmazione disciplinare

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Classe 5°B

Indirizzo alberghiero

La filiera alimentare: le frodi, la sicurezza alimentare, la qualità e le certificazioni di qualità

Igiene e sistema HACCP: igiene e prodotti alimentari, I manuali delle buone pratiche, i requisiti generali, i DPI, il diagramma di flusso e l'albero delle decisioni

La contaminazione biologica negli alimenti:

i prioni, i virus, i batteri, i vermi

La contaminazione chimica fisica negli alimenti

L'alimentazione nelle malattie cardio vascolari:

l'ipertensione arteriosa, l'iperlipidemia e aterosclerosi

L'alimentazione nelle malattie metaboliche:

le malattie metaboliche, il diabete mellito, l'obesità e la gotta

Allergie e intolleranze alimentari:

le reazioni avverse al cibo, le allergie, le intolleranze, intolleranza al lattosio, la celiachia

Diete e stili alimentari: storia e struttura della dieta mediterranea, la dieta ovo-latto-vegetariana, la dieta vegana, la dieta macrobiotica, la dieta nordica

Diete nelle varie età evolutive: la dieta del neonato e del lattante, la dieta nel bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta negli adulti, la dieta negli anziani, la dieta in gravidanza, la dieta durante l'allattamento.

Prof. ALARI ESPOSITO GUIDO